

Meininger's weinwelt

5

AUGUST
SEPTEMBER
2019
DEUTSCHLAND
€ 7,80

**DIE
125
BESTEN
RIESLINGE
DER
WELT**

Argentinien
Design
trifft Wein

Liegen lassen
Weine aus dem
Vinho Verde

City-Guide
Zu Tisch
in Dresden

**GEMISCHTER SATZ
DIE BESTEN
45 FIELD BLENDS**



Wildromantisch
Unterwegs im Languedoc

LAGEN-KÜNSTLER

Steffen und Sophie Christmann schaffen
eine neue Top-Lage in der Pfalz



DEUTSCHLAND IST WELTMEISTER!

MARC ALMERT

hat es geschafft: Mit gerade einmal Ende 20 holte er den Titel bei der Sommelier-Weltmeisterschaft in Antwerpen. Die Resonanz seitens der Gastronomie und in den Medien war riesig, der Champion überall begehrt – unsere Schwesterzeitschrift *meiningers* sommelier schnappte ihn sich zum Interview.

Interview: Sascha Speicher

Marc, hat sich inzwischen so etwas wie Normalität eingestellt?

Ja, sicher. Im Baur au Lac passiert sehr viel, insbesondere in diesem Jahr unseres 175-jährigen Jubiläums. Unter anderem hat unser Gourmet-Restaurant Pavillon den zweiten Stern erkocht und wir gestalten gerade unser Fine Casual Dining Restaurant komplett um.

Wie waren die ersten Arbeitstage nach dem Gewinn des WM-Titels?

Intensiv. Das Team hat mich mit einem Champagner-Empfang begrüßt. Und dann ging es recht schnell los mit einer Flut von Mails, Presseanfragen, Briefen und persönlichen Gratulanten. Zuvor war ich durch die WM eine Woche nicht auf der Arbeit, entsprechend voll war auch der Schreibtisch. Was

mich besonders berührt hat, war das Feedback, wie viele Kollegen das Finale live verfolgt und regelrecht mitgefiebert haben.

Fiel es Dir schwer, Dich wieder in den Alltags-Rhythmus einzuleben?

Nein, im Gegenteil. Nach so einer verrückten Woche war ich sehr froh, mich wieder meiner eigentlichen Aufgabe – dem Service am Gast

WELTMEISTER-VITA: MARC ALMERT

geboren 1991 in Köln,
2008 bis 2011 Ausbildung im Excelsior
Hotel Ernst (Köln)

weitere Stationen:

Brenners Park-Hotel (Baden-Baden),
Grand Hotel Heiligendamm und
Hotel Nassauer Hof (Wiesbaden),
bis Ende 2016 Sommelier im Fairmont
Hotel Vier Jahreszeiten (Hamburg),
seit Januar 2017 Sommelier
im Hotel Baur au Lac in Zürich

Wettbewerbserfolge:

Finale Spanien Trophy ICEX/Meininger
Verlag (2014), 2. Platz Sommelier Trophy
(2015), 1. Platz WOSA Sommelier Cup
(2016), 1. Platz Sommelier Trophy (2017)

WEIN

– widmen zu können. Und die vielen Glückwünsche geben ja auch positive Energie, die man dann ins Team und an die Gäste weitergeben kann. Einzig die Teildienstpausen fallen derzeit durch die vielen Presseanfragen etwas kürzer aus als gewohnt.

Wirst Du häufig von Gästen auf den Titel angesprochen?

Besonders gefreut haben mich unsere zahlreichen Stammgäste, die sich auch während der Woche bei meinen Kollegen nach dem Stand erkundigt haben. Entsprechend waren es in der ersten Arbeitswoche fast zwei bis drei Tische pro Service, die mich aktiv darauf angesprochen haben. Die meisten interessiert vor allem, was abgefragt wurde und welche Aufgaben es zu bewältigen gab. Einige sind

dann überrascht, wenn sie hören, dass es nicht nur um Wein, sondern auch um Bier, Sake, Zigarren, Käse, Cocktails ging. Ich freue mich, dass solche Wettbewerbe die Vielfalt unseres Berufsbildes in die Welt tragen.

Wie hast Du den Finaltag erlebt?

Es herrschte eine greifbare Anspannung unter allen 19 Halbfinalisten und ihren Delegationen. Der emotionalste Moment vor dem Finale war der, als nach und nach unterschiedliche Halbfinalisten aufgerufen wurden und am Schluss nur noch Nina Højgaard Jensen, Raimonds Tomsons und ich auf der Bühne standen. Dort versuchte ich, das Publikum auszublenden und mir vorzustellen, ich sei in einem stressigen Samstagabend-Service mit vielen Stammgästen. So richtig

realisiert habe ich das, was da genau passiert ist, erst eine Woche später, als ich mir das Video angeschaut habe. Im Anschluss an die Aufgaben fühlt es sich dann wie eine Ewigkeit an, bis es zur Siegerehrung übergeht. Alles, was dann kam, war ein einziger Freudentaumel, der für mich in einem emotionalen Höhepunkt endete: Ein Gruppenbild mit allen bisherigen Gewinnern sowie der Witwe und dem Sohn der kürzlich verstorbenen Sommelier-Legende Gerard Basset. Das Foto werde ich noch lange aufbewahren.

Was waren für Dich persönlich die schwierigsten Aufgaben im Halbfinale und im Finale?

Im Halbfinale: Die schriftlichen Fragen zu aktuellen Themen sowie die extrem knappe



Erste Gratulanten waren Markus del Monego und Peer Holm

GIPFELTREFFEN: DIE SOMMELIER-WM

Seit 1969 messen sich die Top-Weinprofis aus der Gastronomie im Rahmen der World's Best Sommelier Competition der ASI (Association de la Sommellerie Internationale). Die WM findet alle drei Jahre statt, aus den jeweiligen Teilnehmerländern reist dann eine Delegation mit einem Kandidaten, einem Journalisten und dem Präsidenten der nationalen Sommelier-Vereinigung an – davor muss sich der Kandidat allerdings zunächst in den nationalen Wettbewerben beweisen. Mitte März 2019 kämpften 66 Sommeliers aus 63 Ländern in Antwerpen um den Titel „Bester Sommelier der Welt“. Dabei ist Weinwissen sowohl in Theorie-Fragebögen als auch in praktischen Aufgaben gefordert. In drei Wettbewerbrunden ging es von den kniffligen schriftlichen Tests über Blindverkostungen bis zu klassischen Prüfungen am Gast. Zu den Disziplinen gehörten unter anderen Service, Wein-, Bier, Tee-, Zigarren-, Sake- und Spirituosen-theorie sowie Drink & Food Pairing. Für Deutschland hat der Titelgewinn enormen Stellenwert: Marc Almert ist 21 Jahre nach dem Sieg von Markus del Monego erst der zweite deutsche Sommelier-Weltmeister.

„ich freue mich, dass solche Wettbewerbe die Vielfalt unseres Berufsbildes in die Welt tragen“

Marc Almert

Zeit beim Service: Zwei Flaschen in sechs Minuten zu präsentieren, öffnen, karaffieren und servieren ist schon heftig! Im Finale war es die genaue Identifikation der zehn Spirituosen sowie der vier „bunten“ Weine, da hier teils sehr abwegige Produkte standen und man nur circa 15 Sekunden Zeit pro Glas hatte.

Wann hast Du geglaubt oder gespürt, dass Du gewinnen kannst?

Für mich war ab der Verkündung der Finalisten klar, dass Raimonds Tomsons gewinnen würde, zumal ich sein unheimlich starkes Finale in Wien gesehen hatte. Entsprechend locker versuchte ich das Ganze zu sehen und es als Top-Vorbereitung für die Sommelier-EM 2020 in Zypern zu nehmen. Bei den Aufgaben hatte ich wohl auch das nötige Glück. Als Raimonds als Drittplatzierter aufgerufen

wurde, war das der erste Moment, in dem ich ernsthaft glaubte, „du könntest der nächste Weltmeister sein!“ Und dann war es auch schon so weit ...

Wie sehen Deine Pläne für die nächsten Monate aus?

Der Fokus liegt weiterhin auf meiner Arbeit im Baur au Lac. Im August steht der zweite Anlauf auf die Master Sommelier Prüfung an, der mit entsprechend intensiven Vorbereitungen einhergeht. Ansonsten stehen wie üblich diverse Reisen und Wochenend-Trips an, wobei es dabei jetzt ein paar mehr Möglichkeiten gibt als vor der WM. Vielen Dank für das Gespräch!

> Lesen Sie auch unser Interview und Keller-Porträt mit Markus del Monego auf Seite 114



Volle Konzentration ist beim Tasting der Weine nötig



Auch das Zapfen von Craft Bier gehörte zur Prüfung



Marc Almert begeisterte die Jury mit seinem großen Fachwissen

Meiningers weinwelt

Herausgeber Peter Meininger

Geschäftsführung Andrea Meininger-Apfel, Christoph Meininger

Beteiligungsverhältnisse Andrea Meininger (45 Prozent),

Christoph Meininger (45 Prozent), Peter Meininger (10 Prozent)

Chefredaktion Ilka Lindemann

Art Director Sabine Wulfert

Redaktion Carla Bongers, Christine Neubecker

Christoph Nicklas, Sabrina Throm (Volontärin)

Freie Autoren und Mitarbeiter dieser Ausgabe

André Dominé, Wolfgang Faßbender, Michael Hornickel, Jürgen Mathäß, Stefan Nink, David Schwarzwälder, Sascha Speicher,

Felicitas Then, Cathrin Trost, Christian Wolf

Verkostungsleitung Christian Wolf

Layout Manfred Bachtler, Steffen Heppes

Geschäftsleitung Produktion Horst Emmert

Geschäftsleitung Media Ralf Clemens

Verkaufsleiter Jörg Sievers

Mediaberaterin Charlotte Diemer

Vinothek/Leserservice Melanie Bosse/Marita Hock

Vertrieb IPS Pressevertrieb Hamburg GmbH, Am Sandtorkai 74,
20457 Hamburg, Telefon: 040-378450, www.ips-d.de

Titelfoto Andreas Durst

MEININGERS WEINWELT – Das Magazin für Genießer erscheint sechsmal jährlich in der MEININGER VERLAG GmbH, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt, Tel. 06321 8908-0, Telefax: 06321 8908-84

Druck PVA, Landau

Kartographie Fischer, Aichach

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Karten und Pläne sowie die Darstellungen der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung einschließlich des Nachdrucks ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages möglich. Dies gilt auch für Aufnahmen in elektronischen Datenbanken und Vervielfältigungen auf CD.

Anzeigen-Preisliste Nr. 21, gültig ab 1.1.2019

Das Heft ist im Zeitschriftenhandel erhältlich. Einzelheft-Preis 7,80 Euro inkl. MwSt. Im Leserkreis darf MEININGERS WEINWELT nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Bestellungen von Einzelheften richten Sie bitte an: MEININGER VERLAG, Leser-Service, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt. Das Abonnement kostet 39,60 € und hat eine Mindestlaufzeit von einem Jahr (6 Ausgaben). Danach kann es jederzeit schriftlich beim MEININGER VERLAG gekündigt werden.

AUSKUNFT ZUM ABONNEMENT

ISSN: 2194-6930

MEININGERS WEINWELT erscheint
6x jährlich

Deutschland: 39,60 € inkl. Versand

Ausland: 51,25 € inkl. Versand

Tel. 06321 8908-30

Fax 06321 8908-14

E-Mail vertrieb@meininger.de

AUSKUNFT ZU ANZEIGEN

ARGENTINIEN

Diego Eidelman

Bulnes 1785 P.8 C

C1425DKC Buenos Aires

Tel. +54 911 56175036

Fax +54 11 48280622

E-Mail diego@clubsyncountries.com

AUSTRALIEN

InterMedia Worldwide

Mr. Mike McCorry

105 Albion Street

AUS-Surry Hills, Sydney NSW 2010

Tel. +61 292111690

Fax +61 292802893

DEUTSCHLAND

Tel. 06321 8908-49

Fax 06321 8908-80

E-Mail anzeigenverkauf@meininger.de

FRANKREICH

Ute Schalberger

Am Himmel 7b

50858 Köln

Tel. 0221 58919393

Mobil 0171 4421231

E-Mail ute.schalberger@t-online.de

ITALIEN

Ediconsult Internazionale

Piazza Fontane Marose, 3

I-16123 Genova

Tel. +39 010 583684

Fax +39 010 566578

E-Mail wine@ediconsult.com

USA

Hans J. Niebergall

Wines from California

474 N Bedford Road

Bedford Hills, New York, 10507

Tel. +1 914 7086241

E-Mail niebergall@niebergall-law.com

LESERANFRAGEN ZU BEITRÄGEN

IN MEININGERS WEINWELT

Tel. 06321 8908-29

Fax 06321 8908-84

E-Mail weinwelt@meininger.de

AUSKUNFT ZUM INTERNET

VON MEININGERS WEINWELT

Tel. 06321 8908-29

Fax 06321 8908-73

E-Mail contact@meininger.de

www.meiningers-weinwelt.de

AUF EINEN KLICK!

Europas größtes Portal für die Getränkebranche: Weine & mehr, News, Events, Adressen, Verkostungen & Wettbewerbe auf www.meininger.de.

MEININGER ONLINE

WEIN GETRÄNKE EVENTS

Im MEININGER VERLAG erscheinen:



MEININGER
VERLAG